Antología del pan

Salvador Novo

El Pan, según la Biblia, resulta ser tan antiguo como el hombre mismo. Adán, vegetariano, al ser echado de su huerta, no sólo fue condenado a ganarlo con el sudor de su frente, sino que iba en lo sucesivo a alimentarse de carnes –caza y pesca– para tragar, las cuales necesitaban acompañarse de pan, tal como nosotros. Las frutas y las legumbres pasan sin él. Mas para aquellas constantes excursiones de nuestros abuelos prehistóricos, como para las nuestras, era bueno llevar sándwiches. Toda pena es buena con pan. Y el que tiene hambre, piensa en él. Lo comen las personas que son como él de buenas. Calma el llanto. ¿A quién le dan pan que llore? Y las personas sinceras le llaman por su nombre, y al vino vino.

El pan es sagrado. Manhá "¿qué es esto?" "El pan que se cuaje en torno de nosotros, mejor que en los trigales:" Antes, Lot (Génesis, III) hizo una fiesta "e hizo pan". Y Abraham, cuando recibió a los ángeles, ordenó a la diligente Sara (Génesis XVIII) que preparara panecillos.

Porque en la Edad de Piedra, aunque hacían panes, quedaban muy duros; y no eran de trigo, sino de bellotas, como los que se han encontrado en Wangen y en Robenhausen. Virgilio consigna el hecho de los maridos molían trigo mientras a las esposas, a cualquier hora, se les podría encontrar con las manos en la masa (Geórgicas, I, 267). Se asombraba Heródoto de que los egipcios, que llevaron a grande perfección el arte de la panadería, amasaran la harina con los pies y el barro con las manos. En Egipto nace la distinción, que prevalece en México, de las clases sociales, por las del pan que consumían. Los primeros pambazos los comieron los esclavos y el pan blanco, los ricos, como hoy. También los cocoles nacieron allá. Nos lo dice la arquitectura y lo confirma el ajonjolí que los decora y sazona.

Pero panaderías públicas no las hubo hasta el año 168 a.C. El pan traía en Roma el *fecit* de su autor. Mas las caprichosas romanas, y más que ellas las pompeyanas, preferían seguirlo haciendo en su casa, acaso porque sabían que eran, hasta el tiempo de Constantino, los esclavos, y después los ladrones y los criminales, quienes lo hacían.

El pan no armoniza con ciertos guisos ni con determinados líquidos. Por eso a las personas inarmónicas se les llama "pan con atole" y es preferible comer tortillas con los frijoles y piloncillo con el atole. Tal hacían los indios y todavía o aceptan el pan. Es sagrado, he dicho, y es católico. Conformándolo con diversas maneras se celebran fechas notables: las roscas de reyes, el pan de muerto, y desde luego las torrijas y la capirotada y los chongos.

El pan es inseparable de la leche. Si incompatible con el atole, es indispensable con el chocolate o con el café con leche. Niños y viejos lo bendicen

porque se reblandece mojándolo en “sopas”. No es menor su interés literario. ¿En qué novela con calabozos no aparece, con el jarro de agua, un pan duro? ¿En qué novela con altruismo no se habla de los mendrugos o de las migajas y no se dice: “nos arrebatan el pan.” ¿Y el amargo pan del destierro?

En la Nueva España, por la ordenanza de tenderos dada por el señor Virrey Marqués de Guadalcázar el 17 de agosto de 1619, y ejecutoriada por la Real Audiencia en 13 de enero de 1621, se dispuso que “en las tiendas se puede vender todo género de bastimentos, maíz, leña, carbón, jabón, pan, azúcar, miel, cacao, vino, vinagre, aceitunas, queso todas legumbres, pescado, tocino, manteca, menudo, con postura”. En 1718 aprobó el Marqués de Valero nuevas ordenanzas de la Fiel Executoria y mandaba en ellas “que los panaderos se matriculen dentro de tercero, pena de cien pesos”. “Que pongan marca en el pan, pena de diez pesos” (el *fecit* romano), y “que separadamente se amase el pan floreado y pambazo”, “que todo pan tenga pintadera y separada la del pambazo, y no teniéndola, se repute por pambazo”. “Que el que amasare trigo pelón no amase candeal ni bizcochero sea panadero”…

En la Ordenanza del pan de 5 de febrero de 1580, dada por el Virrey Martín Henríquez, se manda que ninguno sea osado de vender pan en su casa ni píblica ni secretamente, sino en las plazas y partes públicas donde se lleve luego que se saque el horno, pena del pedido pan, y diez pesos aplicados por cuartas partes, por la segunda doblada, por la tercera privación de trato y destierro de un año.

(Así las penas. Si español, multa. Si negro o indio, azotes y pública vergüenza.) De estas ordenanzas resultó: 1) Que los españoles se hayan especializado en las panaderías, por privilegios legales y por gusto racial, y 2) el refrán “Se vende como pan caliente”, ya que el pan se vendía caliente.

En nuestros pueblos, coloniales aún, el pan se vende en las plazas, en grandes canastos. Todavía las familias, en las “colonias”, tienen un panadero predilecto, aquel que constituye en flirt decorativo que llega a las cinco de la tarde, cuando ellos vuelven del colegio, con su gran bandeja de chilindrinas, hojaldras, violines, huesos, cocoles, monjas, empanadas, roscas de canela, cuernos, chamucos...

Las teleras –bolillos y virote, según la región– que consumimos usualmente en la mesa son adecuadamente grandes; parecen encerrar, además, en su forma de puño cerrado, una sorpresa. El pan rebanado, americano –el pan que usted comerá– ya se sabe que nada encierra. (¡Oh, razas blondas que procedéis por partes, por pisos, por años, por capítulos, por tajadas, por estados!)

La telera y el bolillo son aristocráticos, totales e individualistas. Nadie que se respete comerá delante de la gente una sobra de bolillo como se come una rebanada de pan. Y decid, francamente, ¿no halláis preferibles las tortas compuestas a los sándwiches, aun los pambazos compuestos?

¡Oh terror de las huelgas de panaderos, terror de comer pan frío o de que se les ocurra en casa hacer pan! Tal es el inconveniente de los días festivos. Andarán por las calles, confundibles con albañiles -la diferencia está en los huaraches y las alpargatas-, los panaderos, disfrutando su libertad. Los españoles, con sus blancas batas de médicos y sus gordas caras de ángeles barrocos se desesperan de la inacción. No se "hallan" sin la prisa de atender a los gritos corales de las criadas, de llenar, misión santa, su misión de llenar de pan las canastas raídas.

Mas, ya aparecen casas americanas que reparten pan en automóvil: tostado y de pasas -¡poca imaginación nórdica!-, para todos los usos. Aquellos grandes surtidos de bizcochos para la merienda van desapareciendo. En los cumpleaños ya se parte el *birth-day-cakes*. El té substituye al chocolate y se toma con pan tostado o con pan de pasas. Los bolillos, grandes trigos, ceden su puesto a las monótonas rebanadas. México se desmexicaniza. "Con su pan se lo coma."